

RESTAURANG

# [hemma]

## FÖRRÄTTER

GRAVAD HJORT  
Picklade kantareller, svampemul-  
son, jordärtsskocka  
**155:-**

SVAMPSOPPA MED TRYFFEL  
**125:-**

LÖJROM  
Klassiska tillbehör  
**215:-**

HEMMAS RÅBIFF  
Rökt majonnäs, friterad kapis,  
pepparrot  
**145:-**



*Är du allergisk eller vill veta mer om råvarorna i vår mat?  
Fråga oss i personalen så berättar vi!*

## AVSMAKNINGSMENY

Vi ger köksmästaren fria händer att  
komponera en utsökt  
femrättersmeny.

Måste beställas av hela bordet.  
**795:-**

## KLASSIKERN

LÖJROM  
Klassiska tillbehör

GRILLAD OXFILE  
Tryffelsky, Pommes Anna

CRÈME BRULÉE  
Passionsfruktsglass

**595:-**

## VARMRÄTTER

### KÖTT

KALVKÖTTBULLAR  
Potatispure, lingon, gräddsås  
**185:-**

NATTBAKAD GRISSIDA  
Rotselleripuré, äpple, lök, morot,  
äpplesky  
**255:-**

LAMMROSTBIFF  
Rostade betor, chevré, rostad  
vitlökssky  
**270:-**

OXFILE  
Pommes Anna, tryffelsky, broccoli  
**295:-**



### GRÖNA MENYN

SVAMPSOPPA  
Tryffel

TRIO PÅ BLOMKÅL  
Friterad kapis,  
picklade kantareller

CRÈME BRULÉE  
Passionsfruktsglass  
**385:-**

### FISK

BAKAD RÖDING  
3 x blomkål, forellrom,  
Beurre blanc  
**285:-**

TORSKRYGG  
Skirat pepparrotsmör,  
kokt Liabergs potatis  
**265:-**

SMÖRSTEK GÖSFILÉ  
Gräddkokt kål från Liaberg,  
kantareller, krispigt kål  
**275:-**

## DESSERTER

KVÄLLENS GLASSKULA  
**55:-**

CHOKLADTRYFFEL  
**45:-**

CREME BRULÉE  
Passionsfruktsglass  
**125:-**

CHOKLADBROWNIE  
Walnötter, salt karamell,  
vaniljglass  
**130:-**

ÄPPLE  
Crumble, vaniljglass  
**125:-**